Sté B O U Q U E T
33 Rue de Paris
0 6 0 0 0 N I C E
Tel: 04.93.51.79.80 Fax: 04.92.07.15.43

FICHE TECHNIQUE

Produit: préparation pour **CREME BRULEE AUX OEUFS**
Marque: "BOUQUET SELECT"

Présentation:
En poudre

Mode d'emploi:
A l'aide d'un batteur électrique, fouetter 1 litre de crème fraîche liquide avec 300 Gr. de produit pendant 30 Secondes, verser dans les coupelles à dessert supportant la flamme vive et laisser reposer au frais. Deux minutes avant d'envoyer, saupoudrer d'une fine couche de sucre roux, caraméliser au fer spécial ou au chalumeau. Attendre une minute et c'est terminé...
Pour les services en liaison froide, la caramélisation peu se remplacer par un nappage de caramel liquide. Pour la vente en pâtisserie, on peut les présenter dans des coupelles en aluminium, ou fond de tarte biscuit sucré, caraméliser à la rampe à décaper pour les grandes séries, et présenter en vitrine sous blister d'une ou deux tartes ou coupelles.

Rendement:
En respectant les dosages conseillés, compter environ dix desserts par litre de crème fraîche, soit; 30 Gr. de produit par dessert (=33 desserts de 130 Gr. au kilo).

Observations:
Après seulement 10 secondes de battage, l'appareil prêt à l'emploi.
Remplir alors les coupes, fonds de tartes ou ramequins.

Diversification:
Au souhait de l'utilisateur, cet appareil accepte plusieurs touches personnelles.
D'ASPECT : En jouant sur la quantité de crème (+/- 25%)
DE CREATION : = **GRATIN DE FRUITS ROUGES**
Dans un fond de tartelette (biscuit sucré sablé d'environ 10cm) étaler des fruits rouges (Fraises, Framboises, Myrtilles) couler l'appareil, caraméliser.
AUTRE CREATION : = **TARTE CREOLE :** Dans un fond de tarte (biscuit sucré sablé de 20 à 25cm) étaler des morceaux d'ananas, des grains de raisons secs soufflés au rhum, couler l'appareil, carameliser puis décorer avec de la noix de coco rappée.
D'AROMES
Les arômes d'Orange et Fleur d'oranger, sont très bien acceptés.
Les alcools tels que; Grand marnier, Cognac, Rhum … au choix de l'utilisateur.

Autres utilisations:
CREME ANGLAISE (remplacer, à quantité égale, la crème fraîche par du lait),
Possibilité de doser + ou – de lait en fonction du résultat final escompté.

Composition:
Ingrédients: Ingrédients: Sucre, Œufs entiers (7%), Maïs, Maltodextrine, E 407, Fécule PDT, E 401, E 450, E 516, Propylène glycol, Dextrose, Arôme, E 160b.
Contient ; des œufs, du maïs - Colorant naturel - Produit garanti sans OGM et sans MG animale.

Conservation:
En poudre = 18 Mois - Après mise en œuvre, au réfrigérateur = 3 à 4 jours.